



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

61. årgang

1. juni 2018

Indhold

II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2018/C 187/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.8833 — Alps/Alpine) ⁽¹⁾	1
2018/C 187/02	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.8895 — 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines) ⁽¹⁾	1

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2018/C 187/03	Euroens vekselkurs	2
---------------	--------------------------	---

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2018/C 187/04	Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 17, stk. 5, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet — Udbud vedrørende ruteflyvning med forpligtelse til offentlig tjeneste ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2018/C 187/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.8901 — HSBC/Global Payments) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	4
2018/C 187/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.8889 — Teva/PGT OTC Assets) ⁽¹⁾	6

ANDET

Europa-Kommissionen

2018/C 187/07	Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en ændring af mindre omfang i henhold til artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	7
2018/C 187/08	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	13
2018/C 187/09	Meddelelse — Offentlig høring — Geografiske betegnelser fra Colombia, der ønskes beskyttet som geografiske betegnelser i Den Europæiske Union	18

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.8833 — Alps/Alpine)****(EØS-relevant tekst)**

(2018/C 187/01)

Den 24. maj 2018 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32018M8833. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.8895 — 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines)****(EØS-relevant tekst)**

(2018/C 187/02)

Den 25. maj 2018 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32018M8895. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

31. maj 2018

(2018/C 187/03)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1699	CAD	canadiske dollar	1,5038
JPY	japanske yen	127,33	HKD	hongkongske dollar	9,1818
DKK	danske kroner	7,4436	NZD	newzealandske dollar	1,6681
GBP	pund sterling	0,87680	SGD	singaporeanske dollar	1,5656
SEK	svenske kroner	10,2683	KRW	sydkoreanske won	1 261,25
CHF	schweiziske franc	1,1526	ZAR	sydafrikanske rand	14,7031
ISK	islandske kroner	122,90	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,4951
NOK	norske kroner	9,5375	HRK	kroatiske kuna	7,3870
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 269,80
CZK	tjekkiske koruna	25,797	MYR	malaysiske ringgit	4,6562
HUF	ungarske forint	318,89	PHP	filippinske pesos	61,507
PLN	polske zloty	4,3058	RUB	russiske rubler	72,5759
RON	rumænske leu	4,6508	THB	thailandske bath	37,472
TRY	tyrkiske lira	5,2628	BRL	brasilianske real	4,3626
AUD	australske dollar	1,5414	MXN	mexicanske pesos	23,2461
			INR	indiske rupee	78,8020

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 17, stk. 5, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet**Udbud vedrørende ruteflyvning med forpligtelse til offentlig tjeneste**

(EØS-relevant tekst)

(2018/C 187/04)

Medlemsstat	Sverige
Ruter	Arvidsjaur — Arlanda (Stockholm) Gällivare — Arlanda (Stockholm)
Kontraktens løbetid	September 2018 — oktober 2019
Frist for indgivelse af bud	2 måneder efter datoen for offentliggørelse af denne meddelelse
Adresse, hvor udbudsteksten og eventuelle relevante oplysninger og/eller eventuel relevant dokumentation vedrørende det offentlige udbud og forpligtelsen til offentlig tjeneste kan rekvireres	Yderligere oplysninger fås ved henvendelse til: Den svenske transportforvaltning SE-781 87 Borlänge SVERIGE http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/ RFT-henvisning: CTM: 184689 Tlf. +46 771921921 Pressehenvendelser: Håkan Jacobsson: hakan.jacobsson@trafikverket.se Lisa Berglund: lisa.a.berglund@trafikverket.se

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.8901 — HSBC/Global Payments)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2018/C 187/05)

1. Den 28. maj 2018 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- HSBC Holdings plc. (»HSBC«, Det Forenede Kongerige)
- Global Payments Inc. (»GP«, USA)
- Joint Venture (»JV«, Mexico).

HSBC og GP erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over hele JV.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier i et nystiftet joint venture.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- HSBC: tjenester inden for detailbankvirksomhed, handelsbankvirksomhed, forsikring, forvaltning af aktiver og global likviditet samt kontantforvaltning
- GP: tjenester i forbindelse med behandling af kortbetalinger
- JV: »merchant acquiring«-tjenester i Mexico.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.8901 — HSBC/Global Payments

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Postadresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag M.8889 — Teva/PGT OTC Assets)
(EØS-relevant tekst)
(2018/C 187/06)

1. Den 25. maj 2018 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører virksomhederne:

- Teva Pharmaceuticals Industries Ltd («Teva», Israel)
- En del af den forretning for ikkereceptpligtige produkter («OTC»), som Teva tidligere bidrog med til et joint venture («PGT»), der kontrolleres af The Procter & Gamble Company («P&G», USA) («Målvirksomheden»).

Teva erhverver enekontrol over Målvirksomheden, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

Den planlagte fusion gennemføres gennem en kontrakt eller gennem andre midler.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Teva: global medicinalvirksomhed, som er aktiv inden for udvikling, fremstilling og markedsføring af generiske og patentbeskyttede lægemidler samt biofarmaka og aktive lægemiddelbestanddele
- Målvirksomheden: en række ikkereceptpligtige farmaceutiske produkter, som Teva tidligere bidrog med til PGT, herunder marginalt salg af kosmetiske produkter, medicinsk udstyr, kosttilskud og almindelige varer.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.8889 — Teva/PGT OTC Assets

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax nr.: +32 22964301

Postadresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («fusionsforordningen»).

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en ændring af mindre omfang i henhold til artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2018/C 187/07)

Europa-Kommissionen har godkendt denne mindre ændring i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN MINDRE ÆNDRING

Ansøgning om godkendelse af en mindre ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽²⁾

»COMTÉ«

EU-nr.: PDO-FR-0116-AM02 — 5.10.2017

BOB (X) BGB () GTS ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Navn: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)

Adresse: Avenue de la résistance
BP 20026
39801 Poligny Cedex
FRANKRIG

Tlf. +33 384372351

E-mail: cigc@comte.com

CIGC er sammensat af mælkeproducenter, forarbejdningsvirksomheder og lagringsvirksomheder i produktionssektoren for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Comté« og er dermed berettiget til at indgive denne ansøgning.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen— Beskrivelse af produktet— Bevis for oprindelse— Produktionsmetode— Tilknytning— Mærkning— Andet: [Formændringer: geografisk område, henvisninger vedrørende kontrolorganet]**4. Type ændring**— Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, og som ikke kræver ændring af det offentliggjorte enhedsdokument.

⁽¹⁾ EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, og som kræver ændring af det offentliggjorte enhedsdokument.
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, for hvilken et enhedsdokument (eller lignende) ikke er blevet offentliggjort.
- Ændring af varespecifikationen for en registreret GTS, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, fjerde afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

5. Ændring(er)

Punkt 5. »Beskrivelse af produktionsmetoden«

Underpunkt 5.1.18, »Malkning«:

Bestemmelsen i den gældende varespecifikation om, at »Malkning skal foretages to gange om dagen, morgen og aften, på faste tidspunkter, og derfor er ad libitum-malkning ikke muligt« erstattes af: »Malkning skal foretages to gange om dagen, morgen og aften, på faste tidspunkter, og derfor er ad libitum-malkning ikke muligt. Malkerobotter er ikke tilladt.«

Bestemmelsen i den gældende varespecifikation om, at ad libitum-malkning ikke er muligt, tager sigte på at bevare knowhow og omdømme for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Comté«. De første prototyper på malkerobotter kom frem på det tidspunkt, hvor bestemmelsen i den gældende varespecifikation blev fastlagt, og derfor kunne bestemmelsen ikke være mere præcis. I dag er et udtrykkeligt forbud mod malkerobotter at foretrække.

Når det gælder knowhow, er der således en særlig handling forbundet med hver etape i produktionsmetoden for »Comté«:

- Malkning, som foretages af landbrugeren
- Ostemassens udskæring, som foretages af ostemageren
- Ostenes sortering, som foretages af lagringspersonalet.

Malkning med henblik på fremstilling af en ost af råmælk kræver specifik knowhow fra opdrætters side. Under denne kritiske fase af fremstillingsprocessen drejer det sig nemlig om at bevare råmælks flora. Ud fra dette synspunkt er det udelukkende opdrætteren, der er i stand til at bestemme yvernes rensningsmetode i de enkelte tilfælde for at sikre mælk, hvis fulde potentiale kommer til udtryk, og som giver osten sit særpræg. Malkningen er i øvrigt et privilegeret øjeblik, hvor landbrugeren ved sin tilstedeværelse kan overvåge besætningens sundhedstilstand, opdage svagheder i dyrenes adfærd og således træffe foranstaltninger, inden problemerne opstår.

Derfor ville anvendelsen af malkerobotter i en vis grad skabe tvivl omkring princippet om en produktion af »Comté«, der bygger på traditionel knowhow og sikrer »Comté«-ostens særpræg.

Denne formulering muliggør i øvrigt en bedre forståelse af produktionsbetingelserne for landbrugeren og letter kontrollen.

Andet: ændringer med henblik på ajourføring

I afsnittet »Afgrensning af det geografiske område« ajourføres listen over de kommuner, som det geografiske område består af, efter sammenlægningen af visse kommuner. Perimeteren forbliver dog konstant.

Afsnittet »Henvisninger vedrørende kontrolorganet« ajourføres:

- Navn og kontaktoplysninger for medlemsstatens kompetente myndighed er medtaget.
- Certificeringsorganets navn og kontaktoplysninger erstattes med: »I henhold til bestemmelserne i artikel 37 i forordning nr. 1151/2012 varetages kontrollen af varespecifikationens overholdelse inden markedsføringen af et produktcertificeringsorgan, hvis navn og kontaktoplysninger findes på INAO's websted og i Europa-Kommissionens database.«

Enhedsdokument:

I det offentliggjorte enhedsdokument ajourføres beskrivelsen af det geografiske område som følge af ændringen af visse kantoners perimeter, uden at det geografiske områdes perimeter ændres.

6. Ajourført varespecifikation (kun for BOB og BGB)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

ENHEDSDOKUMENT

»COMTÉ«

EU-nr.: PDO-FR-0116-AM02 — 5.10.2017

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse**

»Comté«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Comté«-ost er fremstillet af rå komælk. Osten, der er lavet af opvarmet og presset ostemasse, er overfladesaltet eller har ligget i saltlage. På salgstidspunktet — efter en lagringsperiode på mindst 120 dage — har osten en skorpe med en farve, der ligger mellem elfenben og gul, normalt med en »åbning«, der kan være på størrelse med et lille kirsebær.

»Comté« indeholder mindst 45 gram og højst 54 gram fedtstof pr. 100 gram ost efter fuldstændig udtørring og har et tørstofindhold på mindst 62 gram pr. 100 gram ost. Saltindholdet må ikke være under 0,6 gram natriumklorid pr. 100 gram ost. Fugtigheden i den affedtede ost må ikke overstige 54 %.

Ved salg til den endelige forbruger har »Comté« form som en rund ost med en vægt på mellem 32 og 45 kg og en diameter på mellem 55 og 75 centimeter med lige eller let konkave, 8-13 centimeter høje sider, med børstet, fast og kornet skorpe i en farveskala mellem gylden og brun. Ostens tykkelse på midten må ikke overstige sidens højde med mere end faktor 1,4.

»Comté« kan ligeledes sælges til den endelige forbruger udsåret i mindre stykker eller revet.

»Comté« har en kompleks smag. Selv om smagspaletten generelt er den samme for alle ostene, må man sige, at der ikke findes to »Comté«-oste, der er helt ens. Man har identificeret seks store smagsgrupper inden for »Comté« (frugtagtig, mælkeagtig, tørret, vegetabilsk, animalsk og krydret), og disse omfatter mere end 90 nuancer.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Mælken stammer fra en mælkebesætning af racen Montbéliarde (racetype 46) eller Simmental française (racetype 35) eller krydsninger af de to racer ved certificeret avl.

Mælken indsamles inden for en radius på højst 25 kilometer. Denne bestemmelse, der begrænser transporttiden, beskytter mælken mod strukturelle forringelser. Det giver også mulighed for at forarbejde mælken under de forhold, der angives i varespecifikationen (råmælk), og som skal fremme udviklingen af den iboende mælkeflora.

Med henblik på at bevare produktets kvalitet og særtræk er der lagt loft over mælkeproduktionen pr. hektar potentielt foderareal.

Den maksimale tankkapacitet ved forarbejdningen af mælken er begrænset til 12 oste pr. tank for at sikre produktets kvalitet. Der må ikke gennemføres mere end tre produktionsforløb i samme tank inden for en 24 timers periode.

For at garantere en tæt forbindelse mellem regionen og produktet ved hjælp af særligt foder fra det geografiske område begrænses supplerende foder til 1 800 kg pr. malkeko pr. år. På bedriften skal det reelt udnyttede græsningsareal være på mindst en hektar pr. malkeko. Græsning er obligatorisk, så længe vejrforholdene, jordens bæreevne og græsmængden tillader det. Alle disse bestemmelser indebærer, at mindst 70 % af besætningens foder kommer fra det geografiske område. Malkekøernes grundration kommer udelukkende fra det geografiske område.

For at bevare den traditionelle græsningspraksis er driftssystemer, hvor hele foderet gives i trug i vækstperioden, forbudt, og græsning skal udgøre hovedfoderkilden.

Gæret foder, enten i form af ensilage eller andet, er forbudt til fodring af mælkebesætningen hele året på grund af de teknologiske risici under produktionen og lagringen af oste i forbindelse med denne praksis.

Kun råvarer og tilskudsfoder fra ikke-GMO-dyrkning er tilladt til fodring af mælkebesætningen med henblik på at bevare foderets traditionelle karakter.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Mælkeproduktionen samt fremstilling og lagring af ostene foregår i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Udskæring og emballering af »Comté«-stykker sker i forlængelse af lagringen. Dette kræver en særlig viden og påvirker produktets kvalitet direkte, eftersom det er nødvendigt at sortere ostene og fjerne dem, der er uegnede til færdigpakning. Disse betingelser gør det også muligt at overholde de optimale opbevaringsbetingelser for osten ud over salg som hele oste og at garantere »Comté«-ostens fysiske og organoleptiske integritet for forbrugeren.

Dette er baggrunden for, at udskæring og rivning sker i det geografiske område i forbindelse med færdigpakning.

I forbindelse med færdigpakning

- kan de hele oste udskæres senest 15 dage efter, at de er kommet ud af lagringskælderens. I dette tidsrum skal de opbevares ved en temperatur på mellem 4 °C og 8 °C og med en luftfugtighed på mindst 85 %
- kan skorpen fjernes på stykker med en enhedsvægt på under 40 gram eller stykker til rivning. Afskorpingen sker umiddelbart efter udskæring for en skorpe, der har høj fugtighed, eller som er beskadiget. Når skorpen er sund, sker afskæringen inden for 8 timer efter den første udskæring. Afskorpede stykker må kun opbevares i luften i 72 timer, herefter skal de vakuumpakkes. Vakuumpakningen skal ske efter højst 15 dage
- må ingen samtidige operationer på andre produkter end »Comté« foretages i forbindelse med udskæringen og emballeringen.

Udskæring og rivning kan ske uden for det geografiske område, hvis de udføres i overværelse af forbrugeren.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

Mærkningen af de enkelte oste med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Comté« skal omfatte navnet på oprindelsesstedet skrevet med typer, hvis størrelse er mindst to tredjedele af de største skrifttyper på etiketten.

Mærkningen skal omfatte Den Europæiske Unions »BOB«-symbol og kan ligeledes omfatte betegnelsen »appellation d'origine protégée«.

Producenten, lagringsvirksomheden eller indpkningsvirksomheden skal tydeligt angives med navn og adresse, som skal være beliggende i det geografiske område.

Anvendelsen af enhver betegnelse eller andre angivelser, der ledsager denne betegnelse, er forbudt på etiketten, i annoncering, på fakturaer eller handelspapirer med undtagelse af særlige varemærker eller fabrikantmærker.

Ost, der sælges under oprindelsesbetegnelsen »Comté«, skal identifikationsmærkes som angivet ovenfor. Alle hele oste skal forsynes med et grønt eller brunt mærkningsbånd på siden, inden de forlader lagringskælderens. Alle forarbejdede stykker skal påføres »Comté«-logoet med den grønne klokke. På forsiden af salgsstykkerne er det obligatorisk at påsætte »Comté«-logoet med den grønne klokke og betegnelsen »Comté« med skrifttyper med en størrelse på mindst to tredjedele af de største skrifttyper og med farvekoden grøn Pantone 349C.

Når osten sælges hel, skal siden under mærkningsbåndet påføres en elliptisk, grøn kaseinplade med sorte bogstaver med følgende påskrift: France, »Comté«, fremstillingsvirksomhedens nummer og fremstillingsmåned. Fremstillingsdatoen angives på en kaseinplade, der anbringes i nærheden af den grønne kaseinplade.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

I Ain:

Kantonerne Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain og Thoiry.

Kantonen Ambérieu-En-Bugey undtagen kommunerne Château-Gaillard og Saint-Maurice de Remens; kantonen Gex undtagen kommunerne Sauvigny og Versonnex; kantonen Hauteville-Lompnes undtagen kommunen Armix; kantonen Saint-Etienne-Du-Bois undtagen kommunerne Marboz, Cormoz og Beaupont.

Kommunerne Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoît (kun Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin og Villebois.

I Doubs:

Kantonerne Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit og Valdahon.

Kantonen Baume-Les-Dames undtagen kommunerne Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle og Viethorey; kantonen Maîche undtagen Bondeval, Thulay, Meslières og Abbevillers; kantonen Valentigney undtagen kommunerne Bourguignon, Écot, Mandeure og Mathay.

Kommunerne Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L')Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armont, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellevans, Vernois-lès-Belvoir og Vyt-lès-Belvoir.

I Jura:

Hele departementet undtagen kommunerne Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup og Tavaux.

I Saône-et-Loire:

Kommunerne Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellesvivre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat og Sagy.

I Haute-Savoie:

Kommunen Challonges (kun for to parceller).

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske område omfatter bjergkæden Jura, en række kalkholdige plateauer og en forlængelse ind på en lille del af den tilgrænsende slette.

De pågældende landbrugsområder er kendetegnet af en jordbund med ringe bonitet, de er meget bakkede, og undergrunden består af kalksten og ler.

Hele området er præget af fastlandsklima med store årstidsbestemte temperaturudsving og rigelig nedbør om sommeren, selv om den er spredt over hele året, med kraftig nedbør om sommeren, en lav årlig gennemsnitstemperatur og mange dage med frost.

Der er tale om et regnfuldt alpint eller subalpint klima med en årlig nedbør, der altid ligger over 900 mm og generelt over 1 000 mm. Allerede i lavlandet er nedbøren rigelig, og den tager til i selve bjergområderne. Årstidsfordelingen er præget af, at der ikke findes nogen tør årstid.

Området er karakteriseret af både skove og græsarealer. Områdets særlige geologiske og klimatiske forhold (kraftig nedbør, ingen tørkeperioder om sommeren osv.) er særligt gunstige for græs vækst. De giver mulighed for naturlige græsarealer med stor planterigdom (navnlig bredbladet ukrudt) og en særlig flora, der hovedsagelig udgøres af kalkholdige vækster.

I dette område, der er velegnet til græs vækst, foretrækker man at lade malkekøerne græsse, så længe vejrforholdene, jordbundens bæreevne og forekomsten af græs tillader det. Opdrætterne har valgt racen Montbéliarde, som er tilpasset forholdene i området og udgør næsten hele bestanden af malkekvæg i det geografiske område. Den ekstensive udnyttelse af græsningsarealerne er bevaret (begrænsning af belastningen, kvælstof, koncentrat osv.). Det geografiske område har i øvrigt en særlig »ostekultur«, som består i, at flere bedrifter bidrager med mælk for at fremstille en stor ost, og har skabt en stærk solidaritet og fælles leveregler.

Siden det 11. århundrede har regionens opdrættere hver dag indsamlet mælken fra deres forskellige hjoeder for at fremstille store oste. Selv i dag er mælkeproducenterne overvejende organiseret i kooperativer og samler deres mælk i et osteri, der kaldes for »fruitière«.

Den traditionelle fremstillingspraksis for denne ost er videreført til vore dage, både når det gælder fodring af dyrene på græsningsarealer og tørring af høet, og når det gælder selve fremstillingsprocessen med styring af tidspunktet for udskæring af ostemassen, blanding og opvarmning af denne samt aftapning, presning, saltning og forlagring efterfulgt af lagring.

»Comté« er lavet af råmælk fra køer og ud fra en presset, opvarmet ostemasse, der formes til en stor, rund ost med en diameter på mellem 55 og 75 centimeter og med en lang lagringstid, der gør den til en lagerost.

»Comté« har et begrænset fedtindhold, der adskiller den fra andre oste lavet af presset, opvarmet ostemasse.

»Comté« har en kompleks smag. Selv om smagspaletten generelt er den samme for alle ostene, må man sige, at der ikke findes to »Comté«-oste, der er helt ens. Man har identificeret seks store smagsgrupper (frugtagtig, mælkeagtig, tørret, vegetabilsk, animalsk og krydret) og disse omfatter mere end 90 nuancer.

Disse store, hårde oste fremstilles i barske omgivelser, hvor skove og græsarealer deles om pladsen, og hvor det var umuligt at udvikle andre ressourcer. For menneskene i området var fremstilling af en lagerost den eneste måde, hvorpå man kunne fremstille en holdbar fødevarer med de store mængder mælk, som kunne holde sig igennem de lange vintre. Opdrætterne i regionen valgte derfor en kvægrace, der var særligt egnet til forholdene i området og fremstilling af en bestemt ost. Mælken fra flere bedrifter blev samlet i såkaldte »fruitières«, hvor man fremstillede en stor og meget holdbar ost, som også gav omverdenen mulighed for at værdsætte dette områdes righoldighed. Valget af opvarmet ostemasse skyldes den store mængde brænde, der findes i nærheden.

Græsarealernes karakteristiske udtryk i ostenes smag underbygges af den specifikke viden, der kendetegner alle faser af fremstillingen af dette produkt.

Først og fremmest er den store blomsterrigdom i det naturlige miljø i det geografiske område gunstig for udviklingen af de sammensatte aromaer i ostene. Denne mangfoldighed bevares, fordi opdrætterne stadig i høj grad lader malkekøerne græsse. Man har i øvrigt ført bevis for denne tætte forbindelse mellem blomsterrigdommen og »Comté«-ostens righoldige aroma i to videnskabelige undersøgelser fra 1994. Med hensyn til selve fremstillingen gør begrænsningen af fedtindholdet det muligt at undgå smagen af lipolyse og styrke »Comté«-ostens særlige aromaer. Det minimale tørstofindhold og det maksimale fugtindhold i den affedtede ost gør det muligt at undgå et for stort vandindhold i osten og understreger aromaernes udtryk. Det minimale saltindhold giver ligeledes aromastofferne bedre mulighed for at komme til udtryk. Kravet om åbne tanke gør det også muligt at bevare ostemagerens kompetence såsom udskæringen af ostemassen eller aftapningen. Endelig udnytter lagringspersonalet sin viden til at tilpasse lagringsbetingelserne til det enkelte parti. Ostens aromaer, der skyldes de naturlige faktorer såsom græsset og det mikrobielle økosystem, kommer først til deres fulde udtryk efter den lange lagring, hvor processen fremmes ved at benytte planker af rødgran, der er særligt velegnede til lagring af »Comté«. Fremstillingen af »Comté« gør det muligt at opretholde de traditionelle landbrugsaktiviteter og bidrager i høj grad til at bevare balancen i den lokale økonomi.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2018/C 187/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»MAHÓN-MENORCA«

EU-nr.: PDO-ES-0083-AM02 — 15.6.2017

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida »Mahón-Menorca« [Kontrolorgan for »Mahón-Menorca«, som er den beskyttede oprindelsesbetegnelse]

Ctra. Des Grau, km. 0.5
07700-Mahón (Menorca)
Balears
SPANIEN

Tlf. +34 971362295
E-mail: quesomahon@infotelecom.es

Et organ, der repræsenterer producenterne og forarbejdningsvirksomhederne i spørgsmål vedrørende forsvar, garanti og fremme af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andre (redegør nærmere)

4. Type ændring

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

5. Ændring(er)

5.1. Ændring:

Afsnit B i specifikationen — Beskrivelse af produktet – ændres som følger:

— Ændring i vægtintervallet fra mellem 1 kg og 4 kg til mellem 0,6 kg og 4 kg.

Vægten af de omfattede oste er blevet ændret, idet den øvre grænse stadig er på 4 kg, mens den nedre grænse er ændret fra 1 kg til 0,6 kg.

Tidligere tekst: »Vægt: mellem 1 kg og 4 kg.«

Ændret tekst: »Vægt: mellem 0,6 kg og 4 kg.«

Begrundelse:

Vægten af produktet er ændret, idet der i de seneste år er kommet en voksende efterspørgsel på mindre oste fra en væsentlig del af markedet.

Oste, der vejer mellem 0,6 kg og 1 kg, skal overholde alle de øvrige egenskaber, der er anført i specifikationen for »Mahón-Menorca«-BGB'en.

For derfor at kontrollere, at organoleptiske egenskaber (aroma, struktur og smag) ikke ændres, foretog den kemiske afdeling på University of the Balearic Islands en undersøgelse af prøver af oste, der vejer mere end 0,6 kg og mindre end 1 kg og er fremstillet af virksomheder, som er registreret i henhold til »Mahón-Menorca«-BGB'en i overensstemmelse med specifikationen, idet råvarerne samt produktionsbetingelser og modning blev kontrolleret.

Formålet med undersøgelsen var på den ene side at analysere, om de oste, der vejede mindre end 1 kg, og som var fremstillet af virksomheder registreret under »Mahón-Menorca«-BGB'en, har anderledes organoleptiske egenskaber end de oste, der er dækket af BGB'en, og på den anden side at analysere ostenes modenhedsgrad på baggrund af det gennemsnitlige fugtindhold, fordelingen af fugt (fugtprofiler) og struktur. Der blev også udført en vurdering af den tid, der kræves til at opnå samme modenhedsgrad i de oste, der vejer mindre end 1 kg, som i oste dækket af »Mahón-Menorca«-BGB'en.

Undersøgelsen fandt, at ostene, der vejede mellem 0,6 kg og 1 kg, ikke havde anderledes organoleptiske egenskaber end oste, som er dækket af BGB'en. Undersøgelsen fandt også, at i lighed med det gennemsnitlige fugtindhold var graden af modenhed i de oste, der vejede mellem 0,6 kg og 1 kg, lig med de oste, som er dækket af »Mahón-Menorca«-BGB'en.

Det er derfor blevet bekræftet, at den nedsatte mindstevægt af ostene til 0,6 kg ikke påvirker overholdelsen af de egenskaber, der er anført i specifikationen.

5.2. Ændring:

Afsnit H. i specifikationen — Mærkning – ændres som følger:

— Ændringer af logoet for »Mahón-Menorca«-BGB og af arten af mærket

Tidligere tekst: Ost beregnet til indtagelse skal bære en nummereret kontroletiket udstedt af tilsynsorganet. To slags kontroletiketter er fastlagt til »Mahón«- og »Mahón Artesano«-ost.

Ændret tekst: Mærkningen af den ost, der er beregnet til konsum, skal indeholde logoet for BGB'en og et kontrolnummer.



Begrundelse:

Logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse er blevet opdateret for at gøre det lettere at identificere produktet. Et tydeligere design er indført, hvilket gør det mere genkendeligt for forbrugerne.

På den anden side er kravet om at medtage logoet på en kontroletiket udstedt af kontrolorganet blevet erstattet med muligheden for at medtage logoet på selve produktets mærkning.

ENHEDSDOKUMENT

»MAHÓN-MENORCA«

EU-nr.: PDO-ES-0083-AM02 — 15.6.2017

BOB (X) BGB ()

1. **Navn**

»MAHÓN-MENORCA«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Presset ost fremstillet af sødmælk fra kvægracerne Frisona, Mahón/Menorca og/eller Bruna Alpina, eventuelt med tilsætning af mælk fra den menorcanske fårace i et maksimalt forhold på 5 dele pr. 100.

To slags oste er omfattet: »Mahón-Menorca Artesano« fremstilles i håndværks-ostemejerier, der anvender råmælk, mens »Mahón-Menorca« fremstilles i industrielle ostemejerier, som anvender mælk, der har undergået en form for behandling og/eller konserveringsmetode.

For begge typer er der anført to betegnelser: »semicurado« [halvlagret], hvis den har været modnet i mindre end 150 dage, og »curado« [lagret], hvis den har været modnet længere, idet der gøres opmærksom på, at den mindste modningsperiode for »Mahón-Menorca Artesano« er 60 dage.

Når osten er modnet, har den de følgende gennemsnitlige egenskaber:

Form: en firkantet ost af form som et parallelepipedum med afrundede hjørner og kanter.

Højde: mellem 5 cm og 9 cm.

Vægt: mellem 0,6 kg og 4 kg.

Skorpen har en kompakt, fedtet konsistens og varierer i farve mellem gul og gulbrun, med mærker fra folderne i klædet (»fogasser«) på den øverste overflade af de håndlavede oste.

Selve osten er fast, forbliver intakt, når den skæres, og er elfenbensgul af farve.

Smagen indeholder lette anstrøg af syre, delikate mælkenoter og en fremherskende skarphed i »curado«-ostene, som bliver mere skarp, når modningen øges. Den indeholder huller, der er mere eller mindre runde, er ujævnt fordelt og i ringe antal og er af varierende størrelse, men ikke større end en ært.

Fedtindholdet er ikke under 38 % i tørstof; det samlede tørstof er ikke under 50 %.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Husdyrene fodres i henhold til traditionel praksis ved anvendelse af de bedste græsningsarealer i området.

De naturlige græsmarker er generelt beliggende på land, der tidligere har været udpeget til jordbrug, og hvorpå landbrug er blevet erstattet af kvægopdræt. De spontane dannelser af tæt, højt græs består primært af græsarter og bælgfrugter med en høj græsningsværdi.

Hovedtyperne af foder, der dyrkes, er hanekløver, byg, havre, majs, kløver og rajgræs.

Græsgangene bruges normalt til græsning fra november til maj. Overskydende foder omdannes til ensilage eller hø om foråret (april-maj) til kvægfoder i måneder, hvor græsarealerne er knappe. Dette foder suppleres af koncentrat og biprodukter.

Udsvingene i mængden og frem for alt udbredelsen af nedbør i løbet af året sammen med vindstyrken, der er kendt som »tramontana«, gør det vanskeligt at garantere i alle landbrugssæsoner, at alt foder, der indtages, er produceret på øen. I alle tilfælde er 70 % af det foder, der anvendes til fodring af kvæget, dyrket på øen Menorca.

3.4. *Specifikke produktionsetaper, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionen af mælken og fremstilling og modning af osten skal ske i det geografiske område, der omfatter hele Menorca.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Mærkningen skal indeholde følgende oplysninger: Queso »Mahón-Menorca« [»Mahón-Menorca«-ost].

Mærkningen af den ost, der er beregnet til forbrug, skal indeholde logoet for BGB'en og et kontrolnummer.



4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Området, hvori mælken skal produceres, og osten fremstilles og modnes, er øen Menorca. Den er beliggende 18 sømil fra Mallorca og 130 sømil fra Barcelona med følgende koordinater: fra 39°48'N til 40°05'N og fra 3°47'Ø til 4°20'Ø.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

På grund af jord- og klimabetingelser, især vindpåvirkningen, har kvægopdræt altid været af større betydning end landbrug på Menorca.

Øen Menorca har et areal på ca. 689 km² og kan opdeles i to adskilte områder: »Tramontana« i nord, som er mere stejlt, og »Migjorn« mod syd, som har en jævnere og mere homogen terrænform, om end med dybe erosionskløfter. Det højeste punkt på øen er Monte Toro på 358 meter.

Klimaet er mildt, og temperaturen stiger ikke over 34 °C om sommeren eller falder under 5 °C om vinteren. Gennemsnitstemperaturen er 23 °C om sommeren og 10 °C om vinteren.

Den gennemsnitlige årlige regnmængde er lidt over 600 mm. Dette sammen med den rigelige dug, der forårsages af den relativt høje luftfugtighed på grund af nærheden til havet, giver tilstrækkeligt med græsningsressourcer på øen til at ernære næsten 20 000 kreaturer, hvoraf ca. 15 000 er malkekøer.

Græsgangene bruges til græsning fra november til maj. Overskydende foder omdannes til ensilage eller hø om foråret (april-maj) til kvægfoder i måneder, hvor græsarealerne er knappe.

Floraen består hovedsageligt af hanekløver, rajgræs, agropyron, byg, havre og kløver.

Landbrugsejendomme er inddelt i »llocs«, der er landbrugsbedrifter, der normalt drives af én familie, som bor på ejendommen, dyrker jorden og opdrætter husdyrene i overensstemmelse med traditionel praksis.

Det karakteristiske billede af Menorcas landskab i en god del af året er en kombination af forskellige grønne nuancer, afhængig af afgrøderne, græsningsarealerne og skovbeklædte arealer, der er afbrudt af et tæt netværk af stenmure, som har forbindelse med øens specialisering i kvægopdræt og er en følge af øens tynde lag af jord og overflod af geologiske blotninger af klippe. Der er anslået 15 000 km stenmure, der skaber indelukker omgivet af mure eller »*tanques*«, som gør det lettere at rationere græsning og skære ned på den arbejdskraft, der kræves til at passe kvæget.

5.2. Produktets egenart

»Mahón-Menorca«-ost produceres i form af en firkantet, parallelt dekoreret ost med runde hjørner og kanter. Skorpen varierer i farve mellem gul og gulbrun. Smagen indeholder lette anstrøg af syre, delikate mælkenoter og en fremherskende skarphed i »*curado*«-ostene, som bliver mere skarp, når modningen øges.

5.3. Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BGB'er)

Det fysiske miljø er i al væsentlighed formet af middelhavsklimaet med en gennemsnitlig årlig regnmængde på lidt over 600 mm. Dette sammen med den rigelige mængde dug, der forårsages af den relativt høje luftfugtighed på grund af nærheden til havet, tillader produktion af foder i høj kvalitet, hvilket medfører, at mælk og ost fra dyrene, der hovedsageligt fodres med dette foder, opnår anderledes fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber, der er typiske for denne slags ost.

Ostens særlige form skyldes den traditionelle metode til støbning af ostemassen, som er at placere den i et firkantet bomuldsklæde kaldet »*fogasser*« og lade den hænge ned fra ostens fire hjørner.

En yderligere særlig praksis ved fremstillingen af osten »Mahón-Menorca Artesano« er på modningsstadiet at behandle overfladen af skorpen ved at gnide den med smør, olivenolie eller en blanding af olivenolie og paprika. Denne arbejdsproces, der udføres adskillige gange under modningsprocessen, forhindrer, at osteskorpen hurtigt tørrer ind og giver den en karakteristisk farve og ydre fremtoning.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241

MEDDELELSE — OFFENTLIG HØRING**Geografiske betegnelser fra Colombia, der ønskes beskyttet som geografiske betegnelser i Den Europæiske Union**

(2018/C 187/09)

Inden for rammerne af handelsaftalen mellem Den Europæiske Union og dens medlemsstater og Colombia og Peru ⁽¹⁾ og Ecuador ⁽²⁾ har de colombianske myndigheder indsendt den vedlagte liste over geografiske betegnelser, der beskyttes som geografiske betegnelser i Colombia, og ønskes beskyttet under aftalen. Europa-Kommissionen vurderer i øjeblikket, om disse geografiske betegnelser også skal beskyttes i EU.

Kommissionen opfordrer alle medlemsstater, tredjelande eller fysiske eller juridiske personer, der har en legitim interesse, og som har bopæl eller er etableret i en medlemsstat eller et tredjeland, til at rejse indsigelse mod en sådan beskyttelse ved at fremsende en behørigt begrundet erklæring.

Indsigelserne skal være Kommissionen i hænde senest to måneder efter datoen for dette notats offentliggørelse. Indsigelserne sendes til følgende e-mailadresse: AGRI-A3@ec.europa.eu.

Indsigelserne behandles kun, hvis de modtages inden for ovennævnte tidsfrist, og hvis de godtgør, at beskyttelse af den foreslåede betegnelse:

- a) kolliderer med navnet på en planteart eller en dyrerace og derfor vil kunne vildlede forbrugerne med hensyn til produktets virkelige oprindelse
- b) er helt eller delvis enslydende med en betegnelse, der allerede er beskyttet i EU i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsvarer og fødevarer ⁽³⁾, eller indgår i de aftaler, som Unionen har indgået med følgende lande:

— SADC-ØPA-landene (bestående af Botswana, Lesotho, Mozambique, Namibia, Swaziland og Sydafrika) ⁽⁴⁾

— Schweiz ⁽⁵⁾

— Republikken Korea ⁽⁶⁾

— Mellemamerika ⁽⁷⁾

— Colombia, Peru og Ecuador ⁽⁸⁾

⁽¹⁾ EUT L 354 af 21.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 356 af 24.12.2016, s. 1.

⁽³⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽⁴⁾ Rådets afgørelse (EU) 2016/1623 af 1. juni 2016 om undertegnelse på den Europæiske Unions vegne og midlertidig anvendelse af den økonomiske partnerskabsaftale mellem Den Europæiske Union og dens medlemsstater på den ene side og SADC-ØPA-landene på den anden side (EUT L 250 af 16.9.2016, s. 1).

⁽⁵⁾ Rådets og Kommissionens afgørelse 2002/309/EF for så vidt angår aftalen om videnskabeligt og teknologisk samarbejde af 4. april 2002 om indgåelse af syv aftaler med Det Schweiziske Forbund (EFT L 114 af 30.4.2002, s. 1), særlig aftalen mellem Det Europæiske Fællesskab og Det Schweiziske Forbund om handel med landbrugsprodukter — bilag 7.

⁽⁶⁾ Rådets afgørelse 2011/265/EU af 16. september 2010 om undertegnelse på Den Europæiske Unions vegne og midlertidig anvendelse af frihandelsaftalen mellem Den Europæiske Union og dens medlemsstater på den ene side og Republikken Korea på den anden side (EUT L 127 af 14.5.2011, s. 1).

⁽⁷⁾ Rådets afgørelse 2012/734/EU af 25. juni 2012 om undertegnelse på Den Europæiske Unions vegne af aftalen om oprettelse af en associering mellem Den Europæiske Union og dens medlemsstater på den ene side og Mellemamerika på den anden side og om midlertidig anvendelse af aftalens del IV vedrørende handelsrelaterede anliggender (EUT L 346 af 15.12.2012, s. 1).

⁽⁸⁾ Rådets afgørelse 2012/735/EU af 31. maj 2012 om undertegnelse på Den Europæiske Unions vegne og midlertidig anvendelse af handelsaftalen mellem Den Europæiske Union og dens medlemsstater på den ene side og Colombia og Peru på den anden side (EUT L 354 af 21.12.2012, s. 1) og Rådets afgørelse (EU) 2016/2369 af 11. november 2016 om undertegnelse på Unions vegne og midlertidig anvendelse af tiltrædelsesprotokollen til handelsaftalen mellem Den Europæiske Union og dens medlemsstater på den ene side og Colombia og Peru på den anden side for at tage hensyn til Ecuadors tiltrædelse af aftalen (EUT L 356 af 24.12.2016, s. 1).

- Canada ⁽¹⁾
 - Georgien ⁽²⁾
- c) kan vildlede forbrugerne med hensyn til produktets sande identitet som følge af et varemærkes anseelse og omdømme og varigheden af dets anvendelse
- d) skader en helt eller delvist enslydende betegnelse eller et varemærke eller produkter, som lovligt har været markedsført mindst fem år forud for datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse
- e) eller hvis de påviser forhold, hvoraf det kan sluttes, at den betegnelse, der ønskes registreret, er en artsbetegnelse.

Ovennævnte kriterier vil blive vurderet i forhold til Unionens område, som i forbindelse med intellektuelle ejendomsrettigheder kun refererer til det eller de områder, hvor de pågældende rettigheder er beskyttet. Beskyttelsen af disse betegnelser i Den Europæiske Union afhænger af, om denne procedure får en vellykket afslutning og munder ud i en efterfølgende retsakt.

Liste over geografiske betegnelser for landbrugsvarer og fødevarer fra Colombia, der skal beskyttes som geografiske betegnelser i Den Europæiske Union ⁽³⁾

Betegnelse	Kort beskrivelse
»CAFÉ DE SANTANDER«	Kaffe
»ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ«	Ris

⁽¹⁾ Rådets afgørelse (EU) 2017/37 om undertegnelse på Den Europæiske Unions vegne af den samlede økonomi- og handelsaftale (CETA) mellem Canada på den ene side og Den Europæiske Union og dens medlemsstater på den anden side (EUT L 11 af 14.1.2017, s. 1).

⁽²⁾ Rådets afgørelse 2014/494/EU af 16. juni 2014 om undertegnelse på Den Europæiske Unions vegne og midlertidig anvendelse af associeringsaftalen mellem Den Europæiske Union og Det Europæiske Atomenergifællesskab og deres medlemsstater på den ene side og Georgien på den anden side (EUT L 261 af 30.8.2014, s. 1).

⁽³⁾ Liste indsendt af de colombianske myndigheder.

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA